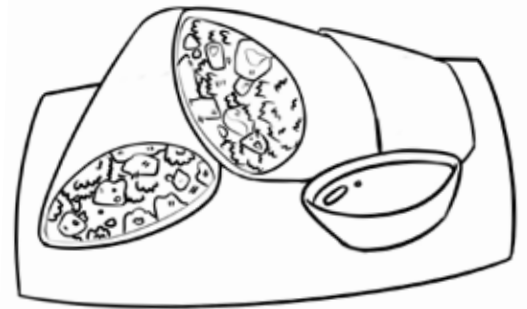




Essen aus **AUSTRALIEN**

DAS BRAUCHST DU FÜR WRAPS:

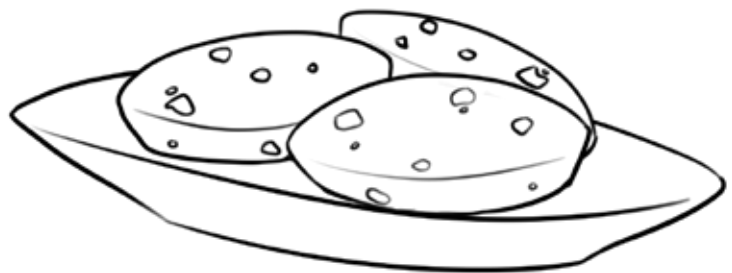
- > 1 Packung Wraps (Weizen, Dinkel o.Ä.)
- > 1 Flasche Majo
- > Grüne Salat Blätter
- > Geriebenen Käse
- > Fertige Hähnchenstücke
(kann man fertig abgepackt im Supermarkt kaufen)
- > Nach Belieben:
Tomate, Paprika, Pilze, Mais etc.



Den Wrap von einer Seite mit Majo bestreichen.
Den Wrap mit der bestrichenen Seite nach unten
in eine Pfanne legen. Kurz anbraten, dabei obere
Seite auch mit Majo bestreichen. Den Wrap wenden.
Jetzt geriebenen Käse, Hähnchenstücke, grünen
Salat und nach Belieben Tomate, Paprika o.Ä. auf den
Wrap an eine Seite legen. Nun den Wrap mit einem
Pfannenwender auf einen Teller legen. Den Wrap
von der Seite, auf der die Füllung liegt, anfangen
einzurollen. Aufgerollt? Fertig!

YUMMY, PIKELETTTS:

- > 2 EL Rosinen
- > 20 ml Apfelsaft
- > 2 Eier
- > 300 ml Milch
- > 2 EL flüssiger Honig
- > 200 g Mehl
- > 1 TL Backpulver
- > 1 Banane



Die Rosinen in 20 ml Apfelsaft einweichen. Die Eier trennen (in Eigelb und Eiweiß). Die Eigelbe mit Milch, Honig, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig rühren. Dann den Teig abgedeckt 30 min. an einen warmen Ort stellen. Das Eiweiß schlagen (bis es fest ist) und dann zusammen mit den Rosinen vorsichtig mit dem Teig vermischen. Butter in einer Pfanne erhitzen und dann kleine „Teigkleckse“ hineingeben. Jeden „Klecks“ 1-2 min. auf jeder Seite backen. Anschließend mit Bananenstückchen und Honig servieren.

GUTEN HUNGER!